



مجفف الطعام ■ AR

ترجمة الدليل الأصلي

- يرجى قراءة التعليمات بدقة والاحتفاظ بها للرجوع إليها في المستقبل.
- يمكن للأطفال في عمر 8 سنوات فما فوق والأشخاص ذوي الإعاقات الجسدية أو العقلية أو الأشخاص عديمي الخبرة استخدام هذا الجهاز، بشرط مراقبتهم عن كثب أو أن يكونوا على دراية بكيفية استخدام هذا المنتج بطريقة آمنة ويفهمون أخطاره المحتملة.
 - لا يجوز أن يبعث الأطفال بهذا الجهاز. يجب عدم قيام الأطفال بإجراءات التنظيف والصيانة الخاصة بالمستخدم إلا إذا كانوا أكبر من 8 سنوات وخاصمعين للمراقبة.
 - في حالة تلف سلك الكهرباء، يجب إصلاحه في مركز صيانة معتمد لمنع تسببه في مواقف خطرة. يحظر استخدام الجهاز في حالة تلف سلك الطاقة.
 - يجب إبقاء الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات بعيداً عن الجهاز وسلكه الكهربائي.
 - قبل توصيل هذا الجهاز بمقبس الطاقة، تأكدي دائمًا أن الجهد الموجود على ملصق تصنيف الجهاز متافق مع فرق الجهد المتاح في مقبس الكهرباء.
 - اقتران الماء والتيار الكهربائي أمر خطير. لا تستخدمي الجهاز في المحيط القريب من حوض الاستحمام أو الدش أو حمام السباحة.
 - لا تستخدمي أبداً أي إكسسوارات لم يتم توفيرها مع هذا الجهاز أو إكسسوارات غير مصممة لهذا الجهاز.
 - لا تضعي هذا الجهاز على عتبات التوافر.
 - تأكدي من عدم ملامسة سلك الطاقة والقباسات للمياه أو الرطوبة.
 - ضععي الجهاز دائمًا على سطح جاف ومستوي وثابت.
 - تجنبي رش الجهاز بالماء أو بأي سائل من السوائل. تجنبي غمر قاعدة الجهاز التي يدخل فيها سلك الطاقة في الماء أو آية سوائل أخرى. لا تسكب الماء أو أي سائل آخر على الجهاز.
 - هذا الجهاز مصمم للاستخدام المنزلي. تجنبي استخدامه في بيوت صناعية أو خارج نطاق المنزل!
 - لا تستخدمي بخاخات في محيط الجهاز.
 - في حال استخدام الجهاز في محيط تواجد الأطفال، التزمي الحرص الشديد واحرصي على اختيار مكان لتنبيه يكون فيه بعيداً عن متناول أيديهم.
 - في حالة عدم استخدام الجهاز، قومي بفصله عن الشبكة الكهربائية. قبل تنظيف الجهاز أو نقله، يجب اتباع نفس الطريقة. قبل تفكيك أي أجزاء الجهاز، اتركيه حتى يبرد.
 - لا تقومي بتوصيل سلك الطاقة في مقبس الكهرباء عندما تكون الصوانى الفردية موضوعة رأساً على عقب (في وضع التخزين) ولا تقلبيهم إلى وضع التخزين ما تذكر باردة تماماً.
 - لا تضعي الجهاز على فرن كهرباء أو غاز أو في المناطق المجاورة له، ولا تضعيه على مقربة من لهب مكشوف أو أجهزة ومعدات أخرى تُصدر حرارة.
 - لا تستخدمي الجهاز إذا كان سلك الطاقة أو القابس تالفاً.
 - ينبغي الا تتحاول بأي حال من الأحوال إصلاح المنتج بنفسك أو إدخال أي تعديلات عليه، خشية خطر التعرض لصدمه كهربائية كلف شركة صيانة/ مركز خدمة متخصصة بجميع الإصلاحات والتعديلات. عدم القيام بذلك يؤدي إلى المجازفة بإلقاء شهادة الضمان.
 - لا تضعي سلك الطاقة الخاص بالجهاز بالقرب من الأسطح الساخنة، أو فوق الأشياء الحادة.
 - سلك الطاقة، ضع سلك الطاقة بطريقة آمنة بحيث لا يتم دهسه بالأقدام أو التعرّض له. تأكدي من عدم تلقي سلك الطاقة من حافة الطاولة، ومن أنه لا يلامس سطحًا ساخنًا.
 - لا تفصلي الجهاز من مقبس الطاقة عن طريق سحب السلك الكهربائي – قد يؤدي ذلك إلى تلف سلك/ مقبس الطاقة. افصلي سلك الكهرباء من مقبس الطاقة عن طريق سحب قابس سلك الطاقة بلطف.
 - تجنبي استخدام الجهاز في أي غرض غير الغرض المخصص له.

■ لا تستخدمي هذا الجهاز في حالة ناف سلك الطاقة أو القابس، أو إذا كان لا يعمل بشكل صحيح، أو إذا تضرر أو سقط على الأرض.

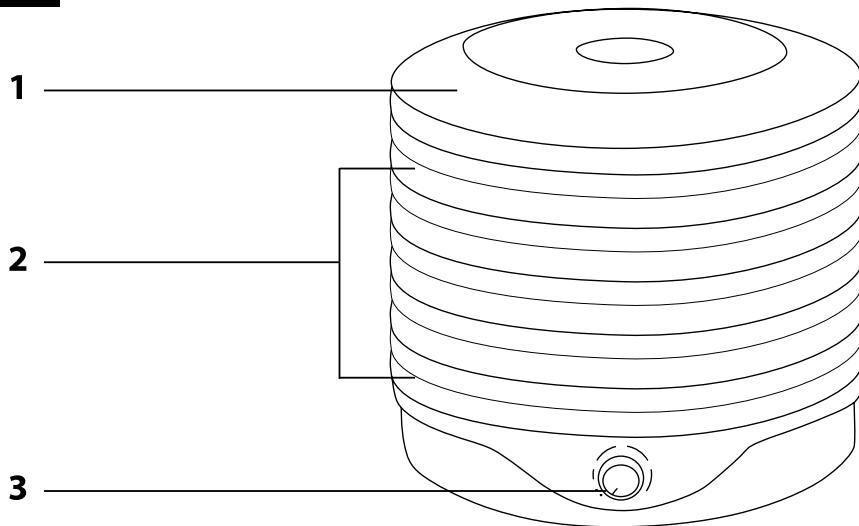
تنبيه:

هذا الجهاز غير مصمم ليتم التحكم فيه باستخدام جهاز مبرمج أو مفتاح مؤقت خارجي أو جهاز تحكم عن بعد.

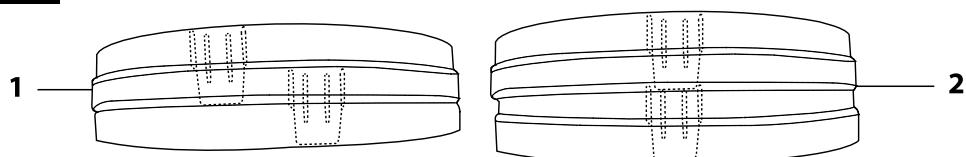


- هذا الجهاز مصمم للاستخدام المنزلي فقط!
- لا تغسلي جهاز في غسالة الأطباق!

A



B



فَانِمَةُ الْأَوْقَاتِ الْمُوَضِّعِيَّةِ بِهَا لِتَحْفِيفِ الْخَضْرَوَاتِ

النarrator	الخطب	وقت الخطب	افتخار الخطب	التحضير
خرسون سوكيني	يقطع الخرثوف إلى شرائح سماكتها ٣ سم، تغريباً.	٤ - ١٢ ساعة	لن تصبح هشة	يفعل الخرثوف إلى شرائح سماكتها ٣ سم، تغريباً. يقطّعه مذبحه تغريباً ٨ - ٥ سم، ثم يتركه في حفنة من الماء ويحول على طبق سماكته ٥ سم، ثم يغمره في عصير الليمون.
نات البليون	يشطفه ويطبعه على طبق سماكته ٦ بوصة.	٤ - ١ ساعة	لن تصبح هشة	الاطراف، يقطّعه على طبق سماكته ٦ بوصة. اللثاف، يقطّعه على طبق سماكته ٦ بوصة. اللثاف في التفقيح، ينتحج به مذبحاته لامرأة مخددة من الرجال.
القول (الأخضر أو الأصفر)	يقطع إلى أجزاء طول كل منها ١ بوصة أو استخدام الطريقة الفرنسية، يقطّعه طبقاً طويلاً على طبق سماكة ١ سم.	٤ - ١٤ ساعة	لن تصبح هشة	يفعل إلى أجزاء طول كل منها ١ بوصة أو استخدام الطريقة الفرنسية، يقطّعه طبقاً طويلاً على طبق سماكة ١ سم.
ذخور العندليب	يقطع الحدور وكل الأجزاء على سماكة ١ بوصة من الجزء الطولي والقليبي، يقطّعه طبقاً طويلاً على طبق سماكة ١ سم.	٤ - ١٢ ساعة	لن تصبح هشة، لونها أحمر داكن	الذئب، يقطّعه طبقاً طويلاً على طبق سماكة ١ سم.
كرنب بروكلين	نزل السبانخ من ساقه بروكسل وقطّعه مصفين.	٥ - ٥ ساعة	لن تصبح هشة	نزل السبانخ من ساقه بروكسل وقطّعه مصفين.
البروكلي	يقطّعه طبقاً طويلاً على طبق سماكة ٦ - ٧ سم.	٤ - ١٢ ساعة	لن يصبح هشا	يفعل السبانخ بقطّعاته طول كل منها ٦ - ٧ سم.
الجزر	يفعل الجذبات الحدور التقليدية، يعرض العذار حتى يصبح ليناً، يقطّعه إلى شرائح أو يقطعه على مكعبات أو أشرطة رقيقة.	٤ - ١٢ ساعة	يصبح غليظ القوام	يفعل السبانخ بقطّعاته طول كل منها ٦ - ٧ سم.
القرنبيط	تروض ٣ ملاعق بعلب في ٢٢٠ مل لتر ماء ساخن وينفع القرنبيط في هذا المحلول يذبلون، يعرض العذار حتى يصبح ليناً.	٥ - ٥ ساعة	يصبح غليظ القوام	يقطّع القرنبيط على طبق سماكة ٣ سم، ثم يغمره في الماء الساخن ويتركه في الماء الساخن ٣٠ دقيقة.
الكرفان	الصلص المبنى على الارقا، اعمل كل الأجزاء.	٤ - ١٢ ساعة	لن يصبح هنا	يقطّع السبانخ إلى شرائح سماكتها ٦ سم، ثم تغريباً ينحف الارقا لوازاً.
الزلة	يفعل العذار، يقطّعه إلى شرائح أو يقطعه على مكعبات أو أشرطة رقيقة.	٤ - ١٢ ساعة	يصبح غليظ القوام	يفعل العذار، يقطّعه إلى شرائح أو يقطعه على مكعبات أو أشرطة رقيقة.
الخيار	يقطّعه على طبق سماكة ١,٢ سم، وينفعه في الماء الساخن وينقع على صينية، ينحف عدّة مرات خالل عملية التجفيف.	٤ - ١٤ ساعة	لن يصبح هنا	يقطّعه على طبق سماكة ١,٢ سم، وينفعه في الماء الساخن وينقع على صينية، ينحف عدّة مرات خالل عملية التجفيف.
البصل والكراث	نزل العذار، وينفع سماكته ١,٢ سم، وينفعه مرات خالل عملية التجفيف.	٤ - ١٤ ساعة	لن يصبح هنا	نزل العذار، وينفع سماكته ١,٢ سم، وينفعه مرات خالل عملية التجفيف.
البنية	يقطّع على طبق سماكة ١,٢ سم، وينفعه في الماء الساخن إذ لا يملأ.	٣ - ٣ ساعة	يصبح غليظ القوام	يقطّع العذار على طبق سماكة ١,٢ سم، وينفعه في الماء الساخن إذ لا يملأ.
الزجزري	يقطّعه على طبق سماكة ١,٢ سم، وينفعه في الماء الساخن.	٤ - ١٠ ساعة	لن يصبح هنا	يقطّع العذار على طبق سماكة ١,٢ سم، وينفعه في الماء الساخن.
البطاطا	يقطّع إلى شرائح أو حفنة طول كل منها ٥ - ٧ سم.	٤ - ١٢ ساعة	لن يصبح هنا	يقطّع إلى شرائح أو حفنة طول كل منها ٥ - ٧ سم.
البطاطا (الأخضر والأخضر)	يقطّع إلى شرائح أو حفنة طول كل منها ٥ - ٧ سم.	٤ - ١٢ ساعة	يقطّعه طبقاً طويلاً على طبق سماكة ٦ - ٧ سم، تغليظ القوام	يقطّع إلى شرائح أو حفنة طول كل منها ٥ - ٧ سم.
الترغ	يفعله طبعاً طويلاً على طبق سماكة ٦ - ٧ سم، ينحفه في الماء الساخن حتى يصبح طرياً، يقطّعه إلى شرائح ميليمترية ٢٦ - ٣٠ ملليمتر.	٥ - ٥ ساعة	لن تصبح هشة	يفعله طبعاً طويلاً على طبق سماكة ٦ - ٧ سم، ينحفه في الماء الساخن حتى يصبح طرياً، يقطّعه إلى شرائح ميليمترية ٢٦ - ٣٠ ملليمتر.
المطاطم	يفعله طبعاً طويلاً على طبق سماكة ٦ - ٧ سم، ينحفه في الماء الساخن حتى يصبح طرياً، يقطّعه إلى شرائح ميليمترية ٢٦ - ٣٠ ملليمتر.	٦ - ٢٤ ساعة	تصبح غليظة	يفعله طبعاً طويلاً على طبق سماكة ٦ - ٧ سم، ينحفه في الماء الساخن حتى يصبح طرياً، يقطّعه إلى شرائح ميليمترية ٢٦ - ٣٠ ملليمتر.
الللت الأصفر	يسخنه في الأسلوب المستخدم للجزر، ولكنه ينحف إلى قطّع صغير.	٦ - ٣ ساعة	تصبح غليظة	يسخنه في الأسلوب المستخدم للجزر، ولكنه ينحف إلى قطّع صغير.
رامي الجنان	يفصل إلى قصص فردية، في هذه ميلية حتى ثلث التمور.	٦ - ٣ ساعة	تصبح غليظة	يفصل إلى قصص فردية، تغليظ القشر الخارجية، تزال محتويات القرون شرائح وينفعه على الصوان.
القرع الصيفي	يدخل إلى الماء الساخن، ينحفه في الماء الساخن.	٦ - ٣ ساعة	تصبح غليظة	يدخل إلى الماء الساخن، ينحفه في الماء الساخن.
النوم	يفصل إلى قصص فردية، تغليظ القشر الخارجية، تزال محتويات القرون.	٤ - ١٥ ساعة	هـ جـ	يفصل إلى قصص فردية، تغليظ القشر الخارجية، تزال محتويات القرون.
القصور الوردية	تصبح هشة جـ	٤ - ١٠ ساعة	هـ جـ	تصبح هشة جـ
الخرين، الللت الأصفر	يتقطّع العذار، ينحفه في الماء الساخن.	٣ - ٣ ساعة	هـ جـ	يتقطّع العذار، ينحفه في الماء الساخن.
فطر عيش الغرب	يقطّعه طبعاً طويلاً، تغليظ القشر الخارجية، تزال أجزاء اسماك الجمجمة وأسماك القرش.	٣ - ٣ ساعة	هـ جـ	يقطّعه طبعاً طويلاً، تغليظ القشر الخارجية، تزال أجزاء اسماك الجمجمة وأسماك القرش.

ضبط الارتفاع الفاصل بين الصواني

يرى فراة نيل المستخدم بقية على استخدام هذا الجهاز، حتى لو كانت معاذنة بالفعل قبل ذلك على استخدام أنواع مماثلة من الأجهزة لا تستدعيها المعاذنة، فالجهاز يرى أن المعاذنة موجودة في كل من حيث يمكن استرجاعه بهذه الوجهات في المستلم.

نوصي بالاحتفاظ بالغلاف الأصلي والبقاء على الأسلان والوصلات، وبيان الموزع والموزع، وبيان طول فترة المسؤلية القانونية

وصف الجها

- A3** مفاهيم تضليل/ إيقاف الطاقة والتحكم في الحرارة

A3 مفاح تشغيل/إيقاف الطاقة والتحكم في الحرارة

تشغيل الجها

- وصل الجهاز إلى مقبس الطاقة ثم قم بتشغيله بإدارة المقاوح A3 في اتجاه عقارب الساعة، وقم بضبط درجة حرارة التجفيف المطلوبة

ندویں اصیل

يُتم تضمين ملخص المعلم الذي يشكل على أساس نظر الحرارة بالعمل الحراري من المواد الخام، خلال عملية التقطيف، حيث إثر الصوانى لصمان تجفيف المحتويات بشكل منتظم، تعرض الصوانى لأقرب إلى الواقع أكبر قدر من الحرارة - وفي ذات الوقت تكون درجة التقطيف مرتفعة.

نَذْكَرٌ:

قائمة الأوقات الموصى بها لتجفيف الفواكه

الغذاء العصري الطبيعية تختلف باختلاف نوع الغذاء، الفركتوز المحتوى في نوع معينة من الفواكه يتطلب أوقات طول للجفاف.

العنوان	النحو
فوق الجمل	يعلم الله القبور والآلات وقطعه إلى شرائح أو قطعات، تتفق أن تصيب لينة
المقدمة	لمدة ذهاب قفيض إلى المخطب، ثم يتحققها ووضعاً في هيئة قبيض
المنشر	يتدفقها بعد تقطيعها إلى أصوات أو تقطيعها إلى أزياع، قبل المخطب، مما يعادنا بشكل حافظ على لونها ولا يسبب ثبات الشفاعة
المرور	يعلم الله القبور والآلات وقطعه إلى شرائح مسدة الراحتة ١٠٠ سم، أن تصيب لينة
ذيل الفراولة	ينبني تقطيع القراءة إلى شرائح مسدة الراحتة ٩ سم، لا تجود رطوبة ظاهرة
الكرز	لارتفاع القبلة في الماء الماء المكثي الذي يغدو الشمع على المصباح
التوت البري	لتزييف القبلة التي كان سدال المصباح على القبور، تقييم الماء العليلة ولكنها طرية
البن (بنجوى عالي)	ان الصافيف يزيد في اتساع قبليه، إذا تزويق بغيره إلى المصاص، فعلى ذلك دعنه بحسب شفاعة
الكتارين	لا تجود كثافة، يمكن تقطيعها إلى شرائح أو حلقات سبك الواحدة منها ٣٠ سم
قصور البريقان	قطيع إلى شرائح طرية طولها لم تجفف.
الخوخ	يزور أن ذرقة برقة حلال عملية التقطيف.
المكثري	نزل العجمي درجه وصول درجة الماء إلى قبل علبة القوارم
اكتا	تفتر وترقى الآلات والأجهزة الخالية
الخرج	قطعي إلى شرائح أو حلقات أو في الصافيف أو زارياء أو أشنان، القوارم
الإناثين (الطارج)	استخدم الماء العليلة قطعه حفظه في الماء ثم تقطيع إلى شرائح أو حلقات بحسب ٦ سم.
الإناثين (الماء)	نزل الماء العليلة ذاته يقتصر على صوصي
الخوخ	تعميل الماء والبرق وتركه وأطلقه على المصاص، تزال سبلان
الخرج المحفف	تنفذ نفس الخطوات المتبعة مع الماء العليلة، ولكن يتم إدخالها في صباغ طيبة
الراوند	الماء العليلة ذاته يقتصر على تقطيفه، يزور أن ذرقة برقة

- قل تقطيع الهياكل، قومي، يليق تقطيع الهياكل وفسلن من مبنين المطاط

التنقيب، مسواني، يحقق المطرقة، القرية، رسيل، يسكنه العذبي، ينبع ملءاً، يدخل ملئلاً، ضعيف؛ في حالة الثبوت الشديد، يمكن غسل الصوانى

تحت الماء الحارى القذر

لا تقتضي، فلتقط، أو زلقة، أو ماء يليق كائنة تقطيع الهياكل - ذكرى تلى تلك المصطلح

عدم استخدام المطرقة، يليق استخدام الصندوق الرقى الموى المزدوج مع المطرقة لخنزير

المطرقة، دعكى للأمر

قل انتداب الأداة، والمنصوري أن يأتى على حمل ملئلاً ملئت المطرقة العذبي، العذبي؛ فى هذه الساقن يستخدم ملقطات طبيعية

يشطب بالصلب المصطلح

قل انتداب الأداة، والأو، يليق بانتداب المطرقة العذبي، العذبي؛ فى هذه الساقن يستخدم ملقطات طبيعية

ما زل وذكراً، وذكراً، وأول، يليق بانتداب المطرقة العذبي، العذبي؛ فى هذه الساقن يستخدم ملقطات طبيعية

ما زل وذكراً، وذكراً، وأول، يليق بانتداب المطرقة العذبي، العذبي؛ فى هذه الساقن يستخدم ملقطات طبيعية

المواصفات الفنية

ان مستوى الضجيج المسموح به لينا الجبل هو ٢٠ ديسيل (٤)، وهو يمثل المستوى أ من طاقة الصوت مقارنة بطاقة الصوت المرجعية ١ DW

شرح المصطلحات الفنية

فترة السلامة للحماية من خطر التعرض لاصدمة كهربائية:
الفترة الثانية - يتم توفير الحماية من الصدمات الكهربائية عن طريق العزل المزدوج أو التقليل.

نُظّم التحسين المُؤَصل في الجهاز، تحفظ الشركة المصنعة بالحق في إجراء أي تغييرات على النص والتصميم والمواصفات الفنية دون إشعار مسبق.

تعليمات ومعلومات التخلص من مواد التغليف المستخدمة

فهي بالخلاص من مواد التغليف المستخدمة في الموقع المخصص للنفايات

التخلص من الأجهزة الكهربائية والالكترونية المستعملة



بيانية الكائنات التجارية في دول الاتحاد الأوروبي
أدت ارتباط النكس من جهاز كوبيرنيكي أو فارجوي، تاجر التجزئة أو المورد التعبئة له للحصول على المعلومات اللازمة. التخصص من المستحب في أي بلد آخر في دول الاتحاد الأوروبي
هذا الارتباط التخصص من هذا المنتج، أرجو إلى المجلس المحلي أو تاجر التجزئة التعبئة له للحصول على المعلومات
البيانية، ملخصاً كل المعايير التي يتحقق بها ذلك.

